



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Meyan Kökü Şerbeti



Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 15 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Süre Notu: 25 dakika hazırlık ve kaynatma süresidir. Soğutma için ayrıca en az 1 saat buzdolabı süresi gerekir.

Malzemeler:

- 50 gram meyan kökü
- 1 litre su
- 1 su bardağı toz şeker (isteğe bağlı)
- 1 çubuk tarçın (isteğe bağlı)
- 3-4 adet karanfil (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- Buz küpleri (servis için)
- Limon dilimleri (süsleme için)

Ön Hazırlık:

Meyan kökü şerbetini hazırlarken kökü yıkayıp süzün ve hafifçe ezin. İnce parçaları içecekten ayırmak için süzgeci önceden hazırlayın; şeker, tarçın ve karanfilin bu tarifte isteğe bağlı olduğunu dikkate alın.

Servis Önerisi:

Soğuk şerbeti buz konmuş bardaklara paylaştırın. Limon dilimlerini servis sırasında ekleyin.

Yapılışı:

1. Kökü hazırlayın:

- Meyan kökünü yıkayıp süzün. Havanla hafifçe ezin; toz haline getirmeniz gerekmez.

2. Kaynatın:

- 1 litre suyu kaynatıp meyan kökünü ekleyin. Kullanacaksanız tarçın ve karanfili de ilave edin.
- Kısık ateşte 10-15 dakika kaynatıp ocaktan alın.



3. Süzüp tatlandırın:

- Kök ve baharat parçalarını ince süzgeçten geçirerek ayırın. Şeker kullanacaksanız sıcak içeceğe ekleyip eriyene kadar karıştırın; kullanmayacaksanız bu adımı atlayın.
- Limon suyunu ekleyin.

4. Soğutun:

- Şerbeti uygun bir sürahiye aktarın. İlk sıcaklığı çıktıktan sonra buzdolabına alın; en az 1 saat ve içecek soğuyana kadar bekletin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Süzülen içecekte kök parçaları kalmamalı. Tatlandırmayı süzdükten sonra yapın; şekersiz hazırlamak istiyorsanız şeker adımını tamamen atlayın.

Kiraz'ın
Mutfağı